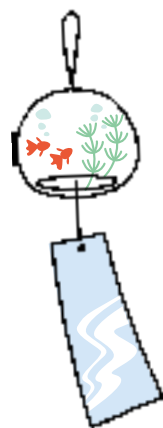


つながっている、ひろがってゆく。



澤田酒造 6代目 代表取締役 澤田 薫さん
**知多半島から
 日本酒を通し伝えたいこと**

甲斐みのり 使うほどに味わいが増す松本民芸家具

クリス・グレン 200年企業のガラス製造現場へ

ワタナベマキ はじめて出版したときの思い出

カンナこと、こんなこと。元号が変わって知りました！



澤田酒造「交流 INTERVIEW SPOT LIGHT」より

カテエネ会員
 限定サービス



手軽にカテエネポイントをGETしましょう！

カテエネサイト内にあるサービス「みんなの得トクひろば」をご利用いただいていますでしょうか？アンケートに答えるだけでプレゼントがもらえたり、お手軽にカテエネポイントをゲットできるカテエネ会員限定のサービスです！

<p>アンケートに答えて プレゼント！</p> <p>プレゼントコーナー プレゼントは毎月更新！</p>	<p>ネットショッピングで ポイント！</p> <p>お買い物でポイントコーナー 楽天市場やYahoo!ショッピングなど有名ショップが多数！</p>	<p>アンケートに答えて ポイント！</p> <p>アンケートコーナー 答えるだけで簡単ポイントGET！</p>
--------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

1 まずは「みんなの得トクひろば」へアクセス！

- | | | |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <p>2 アンケートに答えて応募</p> <p>お目当ての商品をクリックし、アンケートに答えて応募！</p> | <p>2 アクセスしてお買い物</p> <p>提携先ショップ一覧からお目当てのショップへ行き、お買い物！</p> | <p>2 アンケートに回答</p> <p>お好きなアンケートを選んで回答！</p> |
| <p>3 話題の商品や体験チケットが当たる</p> <p>当選すると登録の住所に商品が届きます！</p> | <p>3 ポイントがトリプルでたまる</p> <p>1 提携先ショップのポイントがたまる！
 2 お支払いのクレジットカードのポイントがたまる！
 3 カテエネのポイントがたまる！</p> | <p>3 ポイントがたまる</p> <p>アンケートに回答完了で、カテエネポイントがたまる！</p> |

たまったカテエネポイントは電気料金のお支払いや他のポイントに交換も可能です！

詳しくは… [みんなの得トクひろば](#) 検索



中部電力株式会社

〒461-8680 名古屋市東区東新町1番地
www.chuden.co.jp/
 ビジネスソリューション・広報センター
 2019年6月発行



「交流」は無料でお読みいただける定期発行誌です。ご自由にお持ちください。



この印刷物に使用している用紙は、森を元気にするための間伐と間伐材の有効活用に役立ちます。



2015年、歴史ある酒蔵に女性社長が就任したニュースは、多くのマスコミで話題となった。子育てしながら経営者として活躍する澤田 薫さんに共感し、エールを送る人が多いからだろう。酒蔵の6代目を継ぐ覚悟や酒づくりにかける思いについて話を伺った。

澤田酒造株式会社

澤田 薫さん
澤田酒造 6代目 代表取締役



知多半島の恵みで 日本酒を醸す

知多酒の歴史とともにある酒蔵

愛知県の南西部に位置する知多半島は、かつて日本酒の一大産地であった。明治初頭には、220を超える酒蔵が建ち並んでいたそう。常滑焼や知多木綿とともに、知多酒は船で江戸へと運ばれた。近代になると、多くの酒蔵は醤油やみりん、味噌などの調味料を生産する蔵へと転用を図っていく。知多酒の製造元で現在も残るのは6蔵。その中のひとつが常滑市の海沿いに建つ澤田酒造である。幕末に創業し、明治には速醸の開発に成功するなど知多酒の中心的な存在であり、米の旨みをしっかりと感じられる濃醇な酒をつくる蔵として、170年の長きにわたり愛されてきた。この酒蔵に2015年、若き社長が就任した。5代目社長夫妻の長女、澤田薫さんである。

知多の地産地消で育つ

長い髪をゆるやかに結び、コットン生地初夏らしい爽やかないでたちで現れた澤田さん。やわらかい物腰とキラリと光る瞳が印象的



つながっている、
ひろがってゆく、交流。

隣にいる人と手をつないでみると
その手のぬくもりが
心に優しく伝わるように

「でんき」を通して
くらしや人、街をつなげていきたい。

私たちはいつも

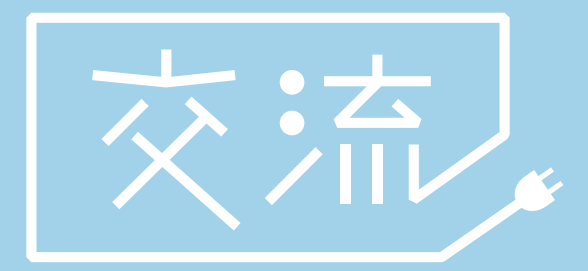
こうなったらいいな
こうできたら素敵だな
という想いを描いています。

その想いがやがて現実のものになるように

「でんき」が
過去から、いまへ、つながり
そして、未来へと、ひろがっていきますように……

CONTENTS

- 02 交流 INTERVIEW SPOT LIGHT
澤田酒造 6代目 代表取締役
澤田 薫さん
知多半島の恵みで日本酒を醸す
- 06 御菓子の歳時記 [夏]
- 07 甲斐みのり 中部伝統通信
松本民芸家具(長野県松本市)
- 10 クリス・グレンの産業 Impression!
ガラス容器製造(愛知県岩倉市)
- 13 ワタナベマキ 今日のごちそうさま
旬のもので美味しく。初心忘れず、料理と向き合う。
- 15 エネがお 通信ネットワークセンター
- 17 でんペディア 配電部門
- 19 交流便
- 20 カンナこと、こんなこと。
元号が変わって知りました!
- 21 Chuden Press



2019 SUMMER No. 112

ホームページならではの情報満載。
ぜひアクセスしてみてください!

詳しくは…



で、理路整然としていながらもやさしい語り口を聞いていると、知的な世界観にどんどん引き込まれていった。

一人っ子である澤田さんは、小さい頃から、いわゆる帝王学に当たる教育を両親から受けたのだろうか。

「両親は食べることが大好きで、知多で採れた新鮮な魚介類や地元野菜をシンプルに調理して美味しく食べさせてくれました。だから私も自然に食べることが好きになり、中学校の時の作文には、食にまつわる仕事がしたいと書いていました」

生わかめをさつと茹でて地元の醤油を垂らしたのもやコウナゴを煮たものなど、昔から知多で食べられてきた郷土食が日常にあった。

「近くに海苔が採れる漁港があつて、子どもの頃のおやつは海苔でした。今考えると、こんなに美味しいものに囲まれていたなんて贅沢な話ですよ」

そう言って笑う澤田さん。大学を卒業してからは、こだわりの良品を扱う地元のスーパーマーケットに就職し、企画・販売促進・広報などを担当。就職して3年半ほどたつ

た時、食文化を追求したいと思っていた澤田さんに、家業である酒蔵を継ぐ話が起る。

「両親は子どもの頃から特に何も言いませんでしたが、自然に私の心が決まりました」

子育てと同時に 自分も会社も成長する

「社長になったのは次男を出産してわずか2ヶ月後。授乳しながら従業員との採用面接をしたこともあります」

社長になったばかりで、同時に2人の子どもの母親業もスタート。仕事と家庭の両立、という言葉では済まされないほど大変な思いがあつたに違いない。

「熱を出した子どものそばにいてあげたくても、我慢して仕事場に足を向けました。それだけの覚悟をして社長になっていきますから、泣き言は言わずに必死で仕事に取り組みました。でも何度か感情的になりそうな場面もありました」

そんな時、いつも助けてくれたのが家族だったという。

「親子の触れ合える母乳の時間を捻

澤田酒造の人気商品は、良い材料を丁寧に使う意味の「白」と延命長寿と老成した技を表す「老」から名付けられた「白老」(左)をはじめ、「江戸時代仕込みの梅シロップ ノンアルコール白老梅」(中)、江戸中期の食の本に書かれているレシピでつくられた「純米吟醸仕込みの梅酒 白老梅」(右)など。



出したくてベビーシッターをお願いして、実家と会社を行ったり来たり。私のストレスを夫が受け止め、子育てを両親が助けてくれ、夫の両親にも定期的な面倒を見に来てもらいました。経営者としての責任を果たすためには周りの協力なくしては成立しませんでした」

今春、長男が小学校へ、次男が幼稚園に入った。

「絶対に手を抜けない会社経営、きちんと向き合わなければいけない子育て。今振り返ってみると、私自身も一緒に成長させてもらったなと思っています」

子育ての経験が新商品の開発に至った。妊娠と授乳のため、禁酒期間が長かった澤田さんは、お酒を飲む感覚を味わうことができるとノンアルコール飲料をつくらうと発想。父が開発した梅酒にヒントを得て、梅のシロップを発売した。

「子育てを頑張っているお母さんにも、この梅シロップでちょっとひと息ついてもらいたい。父がつくったものに、私が違う視点から光をあてることができたのだとしたら、とても嬉しいです」

「社員みんなの姉、 そして母のような存在になれたら」



仕込み水は、約2km離れた知多半島丘陵部の湧き水を使用。江戸時代から直水道を引いている。水質は淡麗でやわらかくまろやか。



酒米を蒸すための大きな桶・甕。現在は金属製の甕が一般的であるが、良い麹をつくるには外は硬く内は柔らかく仕上げることが大切で、そのため木製の甕を使って昔ながらの製法を守っている。

社員の平均年齢は36歳。澤田さんが社長になってから採用した若手社員の登用が会社全体を若返らせた。



澤田酒造株式会社

創業以来170年、麹蓋を用いた麹づくりや木製の甕を使うなど、昔から良いと言われてきたことや道具で、知多の酒らしく濃厚でしっかりした味わいの日本酒を造り続ける酒造メーカー。日常の食卓に寄り添う酒を目指し、昔ながらの製法を守っている。

常滑市古場町4-10 <http://hakou.com/>



イベントを通じて知多酒文化の発信や顧客とのコミュニケーションを図る。例えば、酒蔵開放は今年で31回目を数え、一大イベントとして定着した。※写真はイベントの一例



澤田薫 KAORU SAWADA

澤田酒造株式会社 代表取締役社長。江戸末期創業という歴史ある日本酒の蔵元に生まれ育ち、大学卒業後、食品関係企業に就職。販売促進や広報などで経験を積む。2015年、父より次代を託され、6代目社長に就任。結婚、出産、子育てと同時に並行して、女性の感性を生かした経営者としての人生を歩む。

御菓子の 歳時記 夏

夏に味わいたい和菓子を
中部5県からピックアップし
凄腕和菓子バイヤーをご紹介します。

かんから屋 【かんから餅】

あずき、黒ごま、きな粉、の甘いものリ
レーが楽しめる餅。その場で餅をちぎっ
て丸めるつくりたてははやほの味をぜひ。

恵那市岩村町 806-1
TEL / 0573-43-2068

糸川屋製菓 【あゆ焼】

ラスクのような軽やかな食感とカステラ
の風味。清流を泳ぐ鮎の姿をかたどっ
た形・表情豊かな顔つきが印象的。

熊野市有馬町 5410
TEL / 0597-89-2014
http://itogawaya.com/



文・畑 主税

全国1,000軒以上の和菓子店を駆け巡り、10,000種類以上の和菓子を食べた、高島屋全店の和菓子担当バイヤー。自分の足で稼いだ和菓子情報をアップするプライベートブログ「和菓子魂！」が人気。著作に「ニッポン全国 和菓子の食べある記」(誠文堂新光社)
http://blog.livedoor.jp/wagashibuyer/



しんつるほんてん 新鶴本店 【大内山】

名物の塩羊羹と同じあずきが、この菓子
にも使われています。しっとりしたこし
あんと柔らかな生地の相性が抜群。

諏訪郡下諏訪町木の下 3501
TEL / 0266-27-8620
http://www.shinturu.com/

夏の思い出をめぐる 懐かしい味わいの和菓子たち。

まみや 満美屋 【玉子パン】

パンというよりはサブレやポーロのよう
な食感。大きくて平たい形がとても愛ら
しい、80年来の人気のお菓子。

掛川市西大淵 5295-1
TEL / 0537-48-2174

はなまきや 菓匠 花桔梗 【マスカット餅】

フルーツを柔らかい羽二重餅で包んだ
お菓子を季節ごとに販売しています。
夏のマスカット餅は爽やかそのもの。

名古屋市瑞穂区汐路町 1-20
TEL / 052-841-1150
http://hanakikyo.com/

一年中和菓子を求めて全国を歩く私は、出会ったことのあるお菓子を見ると、お店を訪ねた時のことが一気によみがえります。その時の景色、お店に漂う甘い匂いや人の表情。今回ご紹介する品は、いずれも空が青く、高く太陽が照りつける夏日にお店を訪れて見つけたものばかり。夏の思い出というだけで、懐かしい気持ちになるから不思議です。

菓匠 花桔梗の「マスカット餅」は、見るからに爽やか。羽二重餅は全国にいろいろな種類があります。が、名古屋は卵白が入ったふわふわ生地が特徴です。かんから屋は麺類も食べられる食堂兼和菓子屋で、暑い日に涼を求めて入ったのに、何とも美味しそうな作りたてのお餅に心ひかれ思わず頼んだのが「かんから餅」でした。糸川屋製菓は熊野にあり、目の前には海が広がっています。「あゆ焼」の甘い香りと軽い食感が印象的です。新鶴本店の「大内山」は、諏訪神社へ行く道すがら求めたお菓子で、サラサラあんど塩味のバランスが絶妙。「玉子パン」の看板に惹かれてお邪魔したのは満美屋。シンプルで飾り気がないのに、懐かしい味わいですっかりファンになってしまったのです。

「父が見つないでくれた歴史を 6代目の私が深めていきたい」

SWITCH of My Life

主人と出会い、 結婚したこと。



主人と出会ったこと、そして結婚できたことです。私と同じく一人っ子の主人は「あなたが経営者になるなら、全力で僕が支える」と言ってくれました。私と澤田酒造とともに生きる決意でそうしてくれたのだと思います。結婚して8年になりますが、パートナーであり友人であり、なんでも言える存在として、日々助け合って生きています。



知多半島のテロワールと 酒蔵ツーリズム

知多半島はかつて海運業が盛んで、それが醸造業の発展を後押しした。大きな市場である西の大阪、東の江戸へまで航路が広がっていた。また、温暖な気候の知多において、冬の冷たい風は酒蔵を冷やす効果があつた。その風の恵みを最大限に生かすため、澤田酒造の蔵は海に向かって逆L字型に建てられており、冷風を蔵が受け止める仕組みになっている、と澤田さんは話す。

「自然の活かし方をちゃんと考えているんですね。昔の人の知恵には改めて感心しつつ感謝しています」

さらに、常滑の周辺には阿久比米をはじめとした酒米に適した米がある。ところが、酒づくりに必要な水だけのご先祖さまは苦労してきたと言つ。知多半島は雨が少ない地方だからだ。半島の背骨に当たる山々に貴重な水源があることを見つけ、江戸時代に私設で水道工事をし、仕込み水を確保したのだと言つ。この水は醸造に適した軟水で24時間湧き続けており、今も澤田酒造の蔵に引かれている。

こうした澤田酒造のテロワールは江戸時代につくられていたということになる。

中部国際空港の開港以来、脚光をあびることが多い常滑市。今秋には、中部国際空港近くに愛知県国際展示場がオープンすることもあり、インバウンドを含めたツーリズムが期待されるエリアでもある。

「酒蔵開放などのイベントにふらつと海外からのお客さまがいらつしやるようになりました。酒蔵ツーリズムは今後注目されるべき資源ですから、当社でも対応できるように英語が話せる社員を採用しています」

そして最後に印象的な言葉を澤田さんは付け加えた。

「日本酒は人と人をつなぐ役割がある。海外からの観光客に日本酒をきっかけとして日本を好きになってもらえたらいいし、日常の食卓で日本酒が会話を作る、そのつなぎ役になればと思うんです」

江戸から現代へ、親から子へ、知多半島から世界へ。澤田さんは日本酒づくりを通して、次々に新たなつながりを世の中に送り続けている。

甲斐みのり
≡ 中部 ≡
**伝統
通信**

長野県・松本市

まつもと
松本民芸家具

静岡県出身の文筆家・甲斐みのりさんが、中部地域に伝わる工芸や催事などの伝統文化を現地に赴いて取材・体験。今回は、趣深い松本民芸家具の製造現場を訪れました！

取材・文
甲斐みのり

文筆家。静岡県富士宮市生まれ。旅や散歩、お菓子に手土産、クラシックホテルや建築、暮らしと雑貨などを主な題材に、書籍や雑誌に執筆。著書は「ポケットに静岡百景」（ミルブックス）など多数。近著に『アイスの旅』（グラフィック社）。

歴史や思い出も刻まれる家具



**使い込むほど深みを増す
松本民芸家具**

「喫茶まるも」で最も古い松本民芸家具のウインザーチェア。60年使い込まれたからこそ味わいある濃淡。

**日常に息づく用の美
人柄と物柄の結び付き**

「人に「人柄」があるように、物にも『物柄』があるんだよ」

これは、松本民芸家具の創設者・池田三四郎氏による私の好きな言葉。性別・年齢・家柄・学歴・職業などを越えて、一人の人間の価値観や美意識、歩んできた道のりや日常の積み重ねからにじみ出るのが人柄。先入観なく相手に感じる敬愛に嘘はない。戦後まもなく柳宗悦氏が提唱した民藝運動では、名もなき職人たちが

が風土に基づき、普段の生活のため用途に応じて生み出す品々の中に、美術品とは違う何気ない美しさや輝きを見出した。一見素朴だけれど気丈で温かな物柄に触れるうち、自ずと人柄も丸っこく、しなやかにになると、松本を旅して改めて気が付いた。

**木に命が吹き込まれる
松本民芸家具の工房へ**

柳宗悦氏の講演「美の法門」に感銘を受けた池田三四郎氏が、かつては日本有数の和家具の生産地ながら、戦争で衰退していた地元・松本の木工業を復活すべく腕利きの職人を集

め、畳と座卓が当たり前だった時代に洋家具を作らせたのが1948年（昭和23年）。濱田庄司氏、河井寛次郎氏、バーナード・リーチ氏ら先達に指導を仰ぎながら今日の基礎を築いていった。

松本民芸家具の主な素材に使われているのは、硬くて粘り強いため加工も難しいミズメザクラ。それを手間はかかるが修理しやすいラッカーや拭漆の塗装で仕上げ、濃い色目に統一。深い艶とずしりとした重厚感、流行に左右されることなく、使い込むほど味わいを増す。部屋や家族構成が変わっても、暮らしの一部として親から子へ受け継がれ、経年の傷さえ優しく心を和ませる。

設計、木取り、部品加工、組み立て、塗装、全てが職人の手作業で行なわれる松本民芸家具の工房。家も物も新品を頂点に時間とともに価値が下がると言われるこの時代、使いながら人と物が磨き合える家具は、定番製品だけで800種類を数え、日々新たな暮らしの中に旅立つ。

家具の主材料は、アズサとも呼ばれるミズメザクラ。工房の入口には製材した板が並ぶ。



一つひとつ丁寧に
つくられています



工房の案内人は、30年以上家具の設計を行う板坂真次さん。図面は全て手書きで書くそう。



一人の職人が自作の道具で一つの家具を組み立てる。家具の裏に職人の銘を刻むのは完成品に責任を持つため。



同社の「中央民芸ショールーム」に展示の50年使い込まれた椅子に座ると、優しく体に馴染んだ。



産業 Impresgion!

クリス・グレンの
Past to the Future!!

オーストラリア出身で日本をこよなく愛するクリス・グレンさんが中部地域の産業の現場や遺産をめぐるります!

暮らしに欠かせないガラスのびんや器。私たちが普段何気なく使い、手にするガラス製品を200年にわたり作り続けているのが愛知県岩倉市に本社工場がある石塚硝子株式会社。今回、クリスさんは、その工場を見学。「容器」という分野で培ってきたものづくりの気概と「ガラス」という枠にとらわれない柔軟性を感じてきました!



Vol. 5

可能性は無限大!?
ガラス作りの現場へ



撮影協力
石塚硝子株式会社

1819年(文政2年)、初代の石塚岩三郎氏が今の岐阜県可児市でガラスの製造を開始。1888年(明治21年)に名古屋へ移転、1961年(昭和36年)、岩倉工場が稼働し食器事業に本格参入する。以降、ガラスのみならず紙容器やペットボトル(プリフォーム)事業への進出、また機能性マテリアルの研究・開発など多岐にわたる事業を行う。https://www.ishizuka.co.jp/

クリス・グレン

オーストラリア出身。名古屋市在住。ラジオDJとしてZIP-FM「RADIO ORBIT」(日曜10:00~13:00)を担当するほか日本の魅力を伝える外国人として、NHK「プラタモリ」、NHK WORLD「CASTLE QUEST」「NINJA TRUTH」など、テレビ出演も多数。趣味は戦国時代の歴史研究、甲冑武具の収集、城めぐりなど。「日本人よりも日本人」な外国人として注目されている。
http://www.chris-glenn.com/



松本のまちで出会う 実直さがにじむ数々の家具

工房には、設計、木取り、塗装とさまざまな職人がいるが、組み立ては椅子や収納などの専門ジャンルごとに一つの家具を一人の職人が一貫して行う。面白いのは師弟制度が守られていること。約10年の下働きを経て、決まった親方の元でいよいよ家具づくりが始まる。新しい作業のたびに道具を自作するのも代々の習わし。家具の裏に最後に入れる銘は職人の責任を表し、誰がつくったか目印にもなる。修理を受ける際は自作のものに加え、引退した師匠の分も手がけるそう。工房でできた家具を展示販売する「中央民芸ショールーム」に赴くと、「喫茶まるも」の家具がよくて、聞いたところ売ってるといって、「松本ホテル花月」も「開運堂」も、松本の多くの老舗は松本民芸家具を長年使い、味わいをたたえた家具たちがまち全体の風景を織り成す。松本を歩きながら実直な「まち柄」を感じたのは、家具を通してこのまちに、民芸の精神が根付いているからだろう。

「開運堂」には、松本民芸家具が立ち上げ当初に資金集めのためつくった椅子が。木の色目が明るいのは珍しい。



ロビー、客室、レストランや喫茶室、松本民芸家具を配した風景が老舗の風格を描く「松本ホテル花月」。



「喫茶まるも」は1956年(昭和31年)の創業時、初代と親交があった池田三四郎氏の助言を受けて設計。60年以上使い込んだ家具が並ぶ。



「交流」ホームページにて松本市のスポットを詳しくご紹介しています!



松本市まちあるきMAP

北アルプスの山々に囲まれた長野県松本市は、国宝・松本城を擁する城下町。江戸時代から多くの職人が暮らし、戦後は柳宗悦氏が唱えた「民藝運動」がまちや人に根付いた。毎年5月にはクラフトフェアが開催され、さまざまな物の作り手にも使い手にも愛される。

A 松本民芸家具(中央民芸ショールーム)

建築写真家の先駆けだった池田三四郎氏が民藝運動に共鳴して1948年(昭和23年)に家具の製造をスタート。中町通りにショールームが。
松本市中央3-2-12
TEL / 0263-33-5760
http://matsumi.com/



B 喫茶まるも

明治時代創業の旅館の一部を1956年(昭和31年)に、クラシック音楽が流れる民芸茶房に改装。隣接する旅館とともに松本旅の拠点に。
松本市中央3-3-10
TEL / 0263-32-0115
http://www.avis.ne.jp/~marumo/index-j.html



C 松本ホテル花月

1887年(明治20年)創業の老舗ホテル。客室とパブリックスペースの随所に松本民芸家具を配置。喫茶室や松本の良品を集めたショップも。
松本市大手4-8-9
TEL / 0263-32-0114
http://matsumotohotel-kagetsu.com/



D 開運堂

菓業を始める前は呉服商だったという、1884年(明治17年)創業の和洋菓子店。お菓子そのものとともに包み紙までも美しい意匠。
松本市中央2-2-15
TEL / 0263-32-0506
https://www.kaiundo.co.jp/



E 小松パン店

1922年(大正11年)創業の老舗。単行本ほどの大きさの「牛乳パン」や大正時代から松本で食べられていたという「味噌パン」が名物。
長野県松本市大手4-9-13
TEL / 0263-32-0172



ところどころに
湧き水ポイントも!



~これから~ **Future**

樹脂に比べて熱や光に強い「有機無機ハイブリッドガラス」。素材の組み合わせで硬度を変えられる。



ガラス製造の技術から新素材も生まれた!

「モノづくり」「ヒトづくり」「ユメづくり」が石塚硝子のビジョン。注目は、ガラス研究で培ってきた技術を活用して抗菌や消臭効果を持つ素材や、まるでシリコンのようにやわらかいガラスの開発など、新たな可能性を広げていること。「無機材ならではのさまざまな利点があるガラス素材。これからどんな分野で活用できるか、突き詰めていくところです」(佐々木さん)



抗菌効果がある素材「イオンビュア」(上)。下は消臭効果がある「消臭ガラス」。トイレの壁材に混ぜるなどの用途が。



「イオンビュア」は弁当箱やバスアイテムに使われるなど効果を発揮。

ものづくりを究め、時代に合せて柔軟に対応してきた石塚硝子さん。200周年を迎え、これからの未来もきっとガラスのようにクリアですね♪

Amazing!

~いま~ **Now**



今回見学したのは、ジュースガラスの製造ライン。

ガラスはもちろん「容器」はすべてお手のもの!

本社岩倉工場では、約500人が働く。一度点火した溶解炉は、ガラスを溶かし続ける温度を保つ必要があり10年以上は消せない。そのため、24時間体制で製品づくりが行われている。ガラス製造の一方、1972年(昭和47年)のプラスチック容器事業への進出を皮切りに、紙容器、ペットボトル製造に乗り出すなど、総合容器メーカーとして躍進。時代とともに素材の発展や顧客のニーズを的確に捉えてきた柔軟性がある。



2001年(平成13年)に佐々木さんがデザインを担当した「tebineri」シリーズ。同社のロングラン商品。



コップの底の「ADERIA」の文字は石塚硝子の工場で作られたことを表すもの(強化ガラス製品に刻印)。

ペットボトルをブロー成形*する前の「プリフォーム」は国内シェアNo.1。効率よく運送するため、この形で各飲料メーカーの工場へ運ばれる。



さまざまなチェック項目をクリアしたものが製品となる。

万が一不良が出ても再び溶かして使える。ガラスはエコな素材ですね!

Good!

*ブロー成形:柔らかな状態の材料に空気を吹き込み金型などに押し当て成形する方法

~これまで~ **Past**



1947年(昭和22年)、京都の会社と合同で電球の製造をしていたこともあったという。

独自でガラス製造に乗り出した初代・岩三郎氏の行動力と技術力

武士の家の次男として生まれた石塚岩三郎氏が長崎で出会ったガラスに感銘を受け作り方を学び、今の岐阜県可児市土田で製造を開始したのが1819年(文政2年)。当時のガラスは装飾などに使う高級品が主だった。明治~昭和初期に入ると、庶民が使うガラスびんや電球、器などの実用品を大量生産するようになり、ガラス産業自体も発展した。



初代・岩三郎氏が使っていたという、ガラスを溶かす「るつぼ」。



現存する石塚硝子の製品で最も古い明治時代に作られた吸い玉。

岩三郎氏が使った原料と製法で「土田のびいどろ」を再現した金魚玉。3年がかりで完成させたという。本社工場ショールームに展示。



「江戸時代に窯づくりからすべてハンドメイドでガラスづくりをするのは大変なプロセス」と佐々木さん、高田さん。

新しいもの好きだった徳川慶勝公も、ガラスの美しさに魅せられたんですね!

Wow!

「ガラス」と「容器」を追求する200年企業!

どーも、どーも、どーも! クリス・グレンです。今回は、祝! 200周年の江戸時代から続く容器メーカー・石塚硝子の工場へ! ナント、初代の石塚岩三郎氏は尾張藩主・徳川慶勝公からビードロ細工の注文を受けていたというから、日本の歴史大好きなボクは大興奮! どんなものを献上したのか記録は残っていないようですが、きっと素晴らしい仕事をしていたに違いない!

そんなDNAを受け継ぐ社員の皆さんも、最高の技術で妥協のないものづくりを行っています。見学させてもらった工場はとてもエキサイティング! まず武骨な機械がカッコ良く、溶けたガラスが次々と成形されてガラスになっていくプロセスが面白い! また、ガラスの研究から新たな原料が生まれていることもうかがって、可能性の広がりも感じました!

ご案内いただいたのは... 人事総務グループ 主幹

高田 英樹さん



ハウスウェアカンパニー 市販部 販促グループ リーダー 佐々木 崇也さん

日本古来の保存食であり、食べ物を傷みにくくする効果や食欲増進が期待できる梅は、この時期いちばんのお助け食材。ジメジメした梅雨、食欲が落ちがちな季節に、梅を使ったレシピをご紹介します。

★ 鶏肉のさっぱり梅照り焼き

梅を加熱することで酸味がほどよい甘みになり、やわらかい鶏むね肉にしっかり染みわたります。梅には食材を傷みにくくする効果があるので、お弁当のおかずにも向いています。



● 材料・4人分 ●

- ・鶏むね肉 2枚(約300g)
- ・梅干し 3個
- ・さやいんげん 10本
- ・薄力粉 小さじ2
- ・みりん 大さじ2
- ・酒 大さじ2
- ・しょうゆ 小さじ1
- ・ごま油 大さじ1

- 1 鶏むね肉は常温に戻し、皮目に薄力粉をはたく。
- 2 梅干しはみりん、酒と合わせて種ごとほぐす。
- 3 さやいんげんは縦半分に切る。
- 4 フライパンを中火で熱し、ごま油を入れ、1の皮を下にして焼く。
- 5 フライ返しで押さえながら焼き、皮がパリパリになったら裏返して、2を加えて、弱火にして約12分焼く。
- 6 再度中火に戻し、3を加えて強火で煮立たせながらからめ、最後にしょうゆをまわし入れ、梅干しの種を取り除く。

point

タレを上からかけ回す時、強火にすることがポイントです。表面に照りがついて、タレもどろっとしてきます。焦げないように注意して仕上げましょう。



★ 梅香る味噌ごまそうめん

だし汁の旨みと梅がぴったりマッチして、濃い色の見た目よりもずっとサッパリしており、食欲を刺激する味わいに。蒸し野菜のドレッシングとしても活用できます。



● 材料・4人分 ●

- ・梅干し 2個
- ・こうじ味噌 大さじ1(豆味噌でも可)
- ・だし汁 400ml(かつお昆布)
- ・白すりごま 大さじ2
- ・そうめん 3わ
- ・青じそ 4枚

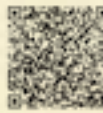
- 1 梅干しは包丁でたたき、種はとっておく。
- 2 1に梅干しの種、こうじ味噌、だし汁を加えて、味噌を溶かしながら、よく混ぜる。
- 3 梅干しの種の周りの果肉が取れたら種を取り除き、白すりごまを加えて混ぜる。
- 4 そうめんを袋の表示通りに茹でて冷水中に取り、器に盛る。
- 5 3を器にいれ、千切りにした大葉をのせる。

point

そうめんは、ひと口サイズをお箸でくると丸めて盛り付けていきます。見た目に美しいだけでなく、子どもでもグンと食べやすくなります。



「交流」ホームページにてその他のレシピも公開中!



ワタナベマキ 今日の ごちそうさま

料理家・ワタナベマキさんが自身について綴る「食」のエッセイ。エピソードにまつわるレシピもご紹介します。



久しぶりに初著作を見えています。今読むと、ちょっと気ははずかしい気持ちになりますね。この頃は緊張していたなあって思い出しています。



料理撮影の後の試食タイムは、スタッフの皆さんの素直な感想が聞けるので、私にとってはとても大切な時間。次作へのヒントにもなります。



ワタナベマキ

女性誌やテレビなどで人気の料理家。夫と息子との3人暮らし。この春から中学校に通う息子のために6年ぶりのお弁当ライフが始まった。毎日つくるので、今までとは違った新しい感覚と発見が楽しみだと言う。近著に「料理家ワタナベマキが家族のために作るごはん」(主婦と生活社)

旬のもので美味しく。 初心忘れず、 料理と向き合う。

はじめての出版話は、ある日、突然やってきました。このエッセイでもたびたび書いているように、わたしの前職はグラフィックデザイナーで、デザイン事務所に勤めながら、料理のケータリングをしていました。その事務所の先輩デザイナーが「マキちゃんがつくる季節の料理の本、出そうよ!」と仰ってくださったのがきっかけでした。衣食住の“ものづくり”をする仲間の集まり「サルビア」としての出版で、わたしは料理を担当したというわけです。当たり前暮らしを大切にする、そんな提案をしたくてつくった本で、いちばん美味しいごはんは、旬の食材を使った栄養たっぷりの料理です、と紹介しています。2006年のことでした。

なじみのあるカメラマンとスタッフみんなでワイワイ言いながら、デザイン事務所の一角をスタジオにして、料理撮影にのぞみました。自分がつくった料理を撮影してもらうなんて、初めてのことでしたから、どこか格好つけていたのかも。とにかく盛り付けに緊張したことを覚えています。

料理は12か月の旬の食材を使ったレシピで、四季の行事や節句などのミニ知識にも触れ、季節感にこだわった内容になっています。その他、梅干しから味噌まで、和の知恵にあふれた保存食の作り方も紹介しています。わたしの料理の原点が祖母から教わった保存食だったので、はじめての本にはどうしても取り上げなかったのです。もちろん、料理家としてのスタートとなったケータリングから派生したメニューもたくさん載せています。

今回は、当時の頃のことを思い出し、初心に戻って、わたしの大好きな保存食である梅をテーマに、梅雨のジメジメした時期に、さっぱりした食感と味わいの梅のメニューをご紹介します。

エ | ネ | が | お 5

～エネルギーをつなぐ現場の素顔～



電力ネットワークカンパニー
通信ネットワークセンター 技術課
恩田 和朋



電力会社の「神経」とも言える
通信ネットワークの構築には
細部に至るまで神経を注ぎます。



パラボラアンテナから、最大85km
も先の対向パラボラアンテナとの
間に遮蔽物がないか点検する

中部電力の通信設備の保守・運用工事を総括する通信ネットワークセンター。ここで、通信設備の大規模な新設工事・取替工事を担当しています。
発電所や支社をはじめとする当社の事業場をつなぎ、さまざまな情報を伝達するために、高品質で強靱な通信設備が必要不可欠です。
さらに今は、当社内の通信ネットワークだけでなく、関西電力や東京電力など他電力と電力系統を接続するため、情報が伝えられるように通信設備を新設・更新する業務に取り組んでいます。

通信ネットワークは、電力会社の「神経」と言われます。それだけに、自分の仕事の責任の大きさとともに、やりがいを実感しています。
この仕事で一番達成感を感じるの、全社につながるような大規模な通信設備が完成し、無事通信ができた瞬間です。



通信ネットワークセンターの仕事は会社の通信をつなぎ、守る仕事です

01

今後の基準となる 通信ネットワーク構築の責任

今、取り組んでいる新設の通信設備の構築は、この先20年以上使用するネットワークになります。運用方法を検証し、通信品質の確保に必要な試験を、手順を変えながら、何度も繰り返し行います。
この工事が今後支社や他の事業場で同様のネットワークを構築する際の基準となるため、大きな責任を感じています。

電力会社の情報を通信手段でやりとりする際に使用するネットワークを私たちが構築します



恩田くんは、どんな仕事も粘り強く、投げ出さずに一生懸命取り組む姿が印象的です。日常は、とても明るく、周囲のメンバーともいい関係を築いています

例えば、発電所の発電機を動かす際や変電所の運用に関わる情報などはこの通信ネットワークで行います

電力ネットワークカンパニー
通信ネットワークセンター 技術課
杉山 孝之

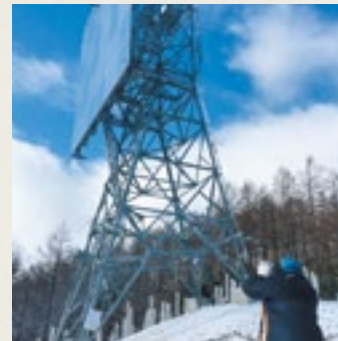
03

現場の声に耳を傾け 意見を積極的に取り入れる

この仕事に携わった当初、現場研修の際に学んだのは、現場作業をする方たちの意見が、いかに大切かということです。
実際に作業をする方たちの、生の意見や疑問を、どんな小さなことでも聞き逃さず、それを検討・採用することで、現場の仕事は格段に改善されます。



通信設備(反射板)の建設現場の様子



山間部の「多重無線装置(マイクロ)」では、山に遮蔽され見通しが取れないことがあります。そうした際には、反射板に電波を反射させて、伝播させます

MY TOOLS

双眼鏡

重要通信設備の「多重無線装置(マイクロ)」からの電波が、遮蔽物なく空間を伝播できるか、目視で点検する際に使用する双眼鏡。



レベル計

通信装置を新設したり更新したりする際に、各設置の信号レベル設定が間違いないかを測定します。通信ネットワークの末端まで、滞りなく通信できるかを確認するために、とても大切な道具です。



ネットワークテスター

通信回線の品質を測定する測定器。事業場間を結んだネットワークにおいて、情報を正確に通信できるかをテストします。



02

使う相手のことを考えて 通信設備を設計する

設備を設計する上で大切なことは、できる限り、施工しやすい方法を考えることです。
それと同時に、通信ネットワークの保守や運用の際に、どうすれば従業員が使いやすいか、どうすれば間違いが起きないかを考えることが重要です。このことは、先輩方から学んだ大切な教えとして胸に刻んでいます。



現場の声をできるだけ多く吸い上げるために現場で作業する方たちと気持ちの距離を近づけるコミュニケーションを心がけています



のぞき見リフレッシュ

プライベートでの楽しみは3歳の息子と一緒に遊ぶこと

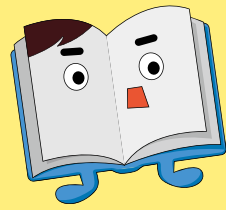


休日は、今年の6月で3歳になる息子と、今ハマっているブルドーザーなどの重機を見に行ったり、自転車の練習を楽しんでいます。息子がもう少し大きくなったらキャッチボールをしたいなど楽しみにしています。

電力ネットワークカンパニー 通信ネットワークセンターのエネがお

<input checked="" type="checkbox"/> name	<input checked="" type="checkbox"/> department	<input checked="" type="checkbox"/> entering company
恩田 和朋	電力ネットワークカンパニー 通信ネットワークセンター 技術課	2012年(入社8年)

work
大学・大学院と情報処理を学んだ後、通信関係の企業で働くことを考え、就職活動をしていました。その頃、東日本大震災があり、当たり前にあるものだと思っていた電気が使えないという経験をする中で、「当たり前を守っていく仕事」に携わりたいと、電力会社の通信部門を選びました。



激しい台風や嵐雨の際には周囲の看板やビニールハウスなどの飛来物による接触が停電の原因になることもあります。



台風・風雨による倒木で、配電設備が故障し停電した場合、中部電力グループが樹木を撤去し、復旧作業にあたります。また、倒木などにより道路の車両通行が困難な場合は、県や市といった行政と協調しながら、伐採作業などを行い、復旧作業を進めます。

台風・風雨の影響による停電



DENPEDIA Vol.05

でんペディア

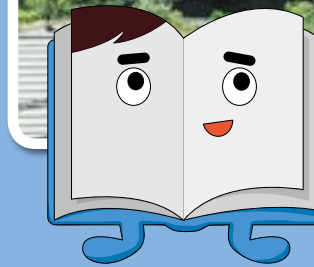
電気やエネルギーにまつわるみんなの疑問を徹底的に探っちゃう電気の大百科。それが『でんペディア』。みんな聞いたことはあるけど、よく知らない話や、意外なことをご紹介します。

今回調べたところ 電力ネットワークカンパニー 配電部門

発電所から送電線により変電所まで運ばれてきた電気を、お客さまにお届けし、安全・快適な電気をお使いいただくために、配電設備の建設、維持管理ならびに技術的なサービス業務を担当しているのが配電部門です。

自然災害による停電はどうやって復旧するの？

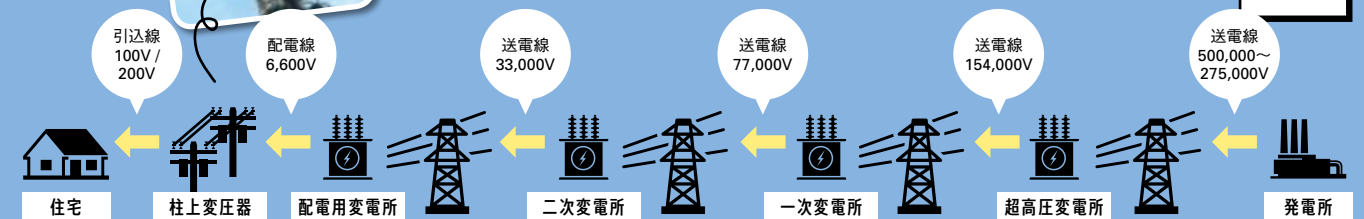
今回のでんペディアは、配電部門の仕事にクローズアップしつつ自然災害による停電発生から、復旧までの流れをご紹介します。



でんペディアくん

発電所で発電した電気は、送電線、変電所、配電線などの送電設備・配電設備を経て、お客さまのもとにお届けしています。その際、電気は、できるだけ無駄なく遠くまで送るために、高い電圧に変えて送り出しています。

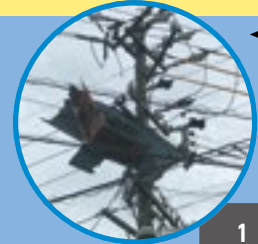
電気をお届けする流れ (発電所からご家庭まで)



停電から復旧までの流れ

配電設備に異常が発生した際は、次のような流れで、復旧作業を進めます。

1 異常事態の発生



倒木や飛来物の接触などによる設備故障

2 配電用変電所で異常を感知

3 配電用変電所にて送電停止

4 停電原因エリアの特定

5 停電原因エリア以外の送電

6 営業所から停電原因エリアへ出向

7 停電原因エリア内の調査

8 停電原因箇所の特定

9 復旧作業

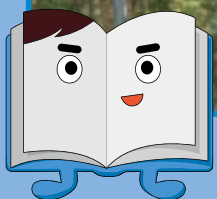
10 復旧(停電解消)

末広変電所 (三重県鈴鹿市)



停電した瞬間には停電原因となった「箇所」がわかりません。

そこで、管轄区域をいくつかに分けた配電の「エリア」から停電原因となった「エリア」をまず特定します。



「エリア」が特定できた後、巡視員がエリア内の配電線路を巡視し、停電原因となった「箇所」を特定します。

カンナこと、 こんなこと。

Vol.05 『元号が変わって知りました!』

令 和元年の幕が開いた。今回、このけじめにと思って少し改元のことを学んだのだが、初めて知ることもあって驚いた。

元号を用いるのは645年の「大化」から始まったそうだが、当初は必ず使うというものではなかったようだ。その証拠に元号がない時代も存在した。それが701年の「大宝」からは連続して使うようになったという。

最初の元号の「大化」から数えれば「令和」で232個目の元号となる*。天皇は神武天皇から今上天皇までを数えると126人になるから、実は天皇の数と元号の数は合わない。天皇在位中には元号を変えないという一世一元の制が定められた明治以前は、元号も色々な理由で変えたようだ。

そして驚いたのは改元にはいくつか種類があるということだった。

現在ではこれが当たり前であり、それ以外はないが、天皇の代替わりにもなる改元は「代始(だいはじめ)改元」という。しかしここにも二種類ある。それは天皇の代替わりが天皇が亡くなる「崩御」か、退位して次の世代に任せる「譲位」かということである。ほとんどが「崩御」による代替わりだが、今回は「譲位」である。近年では珍しいのではないかと思っただが、7代前の光格天皇は次の仁孝天皇に「譲位」しているし、調べてみると「譲位」はかつては、たまに行われていた。それだけではない。他にも改元には、善政や吉兆を賛美する「祥瑞(しょうずい)改元」や、自然災害や戦乱などの多発から改元する「災異改元」、そして中国の予言学説に基づき「辛酉(しんゆう)」「甲子(かっし)」などの年に改元をする「革年改元」があるという。

いやはや、慣れ親しんだ元号も、

神津カンナ

作家、「フォーラム・エネルギーを考える」代表。長年にわたる執筆活動の傍ら、国内外のエネルギー関連施設や現場取材し、暮らしの中のエネルギーといった視点で講演活動などを行っている。著書に「水燃えて火～山師と女優の電力革命～」『冷蔵庫が壊れた日』ほか多数。

知らないことだらけではないか。

先日、友人に誘われて「キッサコ」というレストランに行き、その言葉は「喫茶去(きっさこ)」から来ていることを知った。この「喫茶去」という言葉は禅宗の中で使われている言葉で、もともとは「お茶でも飲んで出直せ」という厳しい意味合いだったそうだが、時代の流れの中で「お茶でもどうぞ」という柔らかい意味合いに変わったという。何だか「喫茶店」の名前の由来にも興味が湧いてきた。

考えてみれば「挨拶」も「安心」も「智慧」も仏教から来た言葉である。もともとの意味を考えると、その言葉をただ感覚で使っていることが少し怖くなる。もう少し注意深く生きなくちゃと思う。私たちは異分野のことには、本当に無知なのである。

*南北朝時代の北朝も含めると、元号は248個。天皇は131人。



イラスト：いわしまあゆ



今月も「交流」をご愛読いただき、ありがとうございました。
このコーナーでは、読者の皆さまから寄せられた声をご紹介します。

〈表紙/甲斐みのり「中部伝統通信」〉とってもきれいで美しい写真。若いご兄弟が伝統を守り続けているって素敵です。手に取って組紐を触ってみたいになりました。これからはがんばって下さい。

三重県 M・Hさん

〈SPOT LIGHT〉自分の子育て体験をもとに、女性の起業には何が大切で、何が必要かを考えているからこそ、ニーズに合致するんですね。エールを送りたいです。

愛知県 M・Iさん

〈御菓子の歳時記〉大の甘党です。イラストが素敵過ぎて、何度もページを開きちゃいました。そして一字一句読み返しちゃいました。

愛知県 M・Sさん

〈ワタナベマキ今日のごちそうさま〉旅の思い出をレシピにするなんて、素敵だなと思います。私もこのレシピで料理して旅の気分を味わおうかな。

〈エネがお〉“電気”というと、システムチックなものを想像しがちですが、雪深い地域での人力での地道な作業、温かみを感じました。

愛知県 M・Fさん

〈ワタナベマキ今日のごちそうさま〉以前、芽キャベツをいただいた際に、どう料理すればいいか分からなかったのですが、レシピにあったフライを作ってみました。素材が封じ込められたフライは美味でした。

愛知県 匿名さん

〈産業Impression〉自宅のグランドピアノを購入する折、ピアノの選定のため工場を訪れたことを思い出しました。「世界に一つとして同じものがない」これは本当に実感です。

長野県 I・Yさん

〈カンナこと、こんなこと〉氷山の一角ということ。見えているようで見えていない。大切なことは深く考えて理解し、知ることでですね。

愛知県 しんさん

〈産業Impression〉「奏者のことを第一に考えている作り手がいるからこそ、良質なピアノができる」その話に感動。

愛知県 S・Hさん

〈エネがお〉素敵なお笑顔ですね。地元ならではの経験値があるからこそ、地域への貢献度が高くなるのではないのでしょうか。がんばって下さい。

岐阜県 Y・Tさん

〈でんペディア〉80年以上前に建てられた水槽が、未だに現役で活躍していることに感動しました。

静岡県 高柳清美さん

〈Chuden Press〉ブルーボネットは、一度行ったことがあります。素敵なお店でした。また行きたくまりました。

M・Iさん

〈でんペディア〉水車による発電に、小4の息子がくぎづけでした!

トヤマさん

〈Chuden Press〉ガーデニングを始めたいと考えていたので、庭造りのヒントを探しに行こうと思います。

ブーさん

〈でんペディア〉おもしろい! 勉強になります! 子供の夏の自由研究 or 毎日の自学習のネタにしようかと思っています。

M・Sさん

電気メーター検針の方から、「温水器使用量が多いですね」と声をかけていただき、温水器お湯漏れを発見。お氣遣いに感謝しております。ありがとうございました。

愛知県 匿名さん

見て、触れて、体感できる 「でんきの科学館」この春、大幅リニューアル



大型タッチパネルを操作しながら、環境問題について学ぶことのできる「メッセージウォール」

① SERVICE

リニューアルでもっと体感しながら
学べる！ 楽しめる！ 体験・参加型施設に

「でんきの科学館」は、子どもから大人まで楽しみながら電気などのエネルギーをはじめ、科学・環境まで、広く学ぶことのできる体験・参加型施設。

館内には、さまざまな展示室があり、偉大な科学者たちの功績を紹介する「電気の発見」、発電所でつくられた電気がどのようにご家庭に届くかを紹介する「電気の旅」など、普段はなかなか目にするこのない電気の知識を学ぶことができます。

その他にも、スタッフが実験ショーをする「おもしろ実験」、迫力の大画面でゲームができる「オームシアター」の他、季節ごとのイベントなど、楽しみ方もいろいろ。

今回リニューアルしたのは、3階にある「地球とエネルギー」エリア。地球温暖化の仕組みが分かる大型模型「CO₂スパイラルコースター」や、プロジェクトシミュレーションを使った「Eアカデミアシアター」など、体験型展示が充実しました。



オームシアター

でんきの科学館

利用案内

入場料 無料
 開館時間 9時30分～17時
 休館日 毎週月曜日
 ※祝日・振替休日の場合は翌日、第3金曜日、年末年始(12/29～1/3)

住所：名古屋市中区栄二丁目2番5号

② EXPLAIN [解説]

「でんきの科学館」3階

新しい展示でパワーアップ 「地球とエネルギー」エリア

「CO₂スパイラルコースター」(下写真)では、CO₂に見立てた赤いボールがレールの上を転がることにより、CO₂が、地球環境にどのような影響を与えるかを理解することができます。

また、「Eアカデミアシアター」(左写真)は大型の原子炉模型をスクリーンにし、原子力発電をはじめ、さまざまな発電方法や地球温暖化の仕組みをプロジェクトシミュレーションで、ご紹介いたします。

いずれもスタッフがお客さまとコミュニケーション

ケーションを取りながら進行していく、参加型・体験型展示としてリニューアルしました。

他にも、恐竜のトリックアートを用了たフォトスポットも新たに設置。

子どもたちの「なぜ?」「どうして?」を大切に考え、触れて体験しながら学べる展示室に生まれ変わりました。



CO₂スパイラルコースター

地球環境・エネルギー資源・発電の3つのゾーンに分けてエネルギーと地球環境の問題について紹介しています。地球環境問題を「自分ごと」として捉え、私たちのこれからの考えるための展示室です。

Eアカデミアシアター



浜岡原子力発電所 5号機の1/4スケール原子炉模型



原子炉模型に映像を投影したシアターステージに変身

スマートフォンアプリ「きずなネット」アップデート

防犯情報チャンネルなどが充実し、より便利で安心のアプリに

「交流」のチャンネルができました!



中部電力が提供するスマートフォンアプリ「きずなネット」は、「防犯情報」や「不審者情報」など受信したいチャンネルとエリアを選ばず、市・区・町などの必要な情報が届く、暮らしのサポートアプリ。この「きずなネット」がアップデートし、さらに使いやすくなりました。

「防犯情報チャンネル」では、愛知県警だけでなく、岐阜・三重・静岡・長野・山梨の情報も追加し、より広いエリアの皆さまに安心してお使いいただけるアプリになりました。

また、「でんきの科学館」や「交流」に関する情報をお届けするチャンネルも追加し、コンテンツがさらに充実しました。



きずなネット 検索

